

FOSSACOLLE

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. VENDEMMIA 2012



Uva: 100% Sangiovese grosso
Vendemmia: 2° metà settembre 2012
Fermentazione e Macerazione:
16 giorni
Invecchiamento: in barriques
di rovere francese da litri 225 di 2° e
3° passaggio; in vasca di cemento
Imbottigliamento: marzo 2013
Bottiglie prodotte: 5700 da 750 ml
Uscita in commercio: marzo 2014
Grado Alcolico: 14,50 %
Acidità totale: 5,5 gr/l
pH: 3,54
Polifenoli: 3,1 gr/l espressi in acido
gallico
Estratto: 33 gr/l

Il Rosso di Montalcino è prodotto con uve provenienti dal vigneto più giovane. Si presenta con un colore rosso rubino scuro. Una grande freschezza negli aromi fruttati, che viene sostenuta da delicati odori terziari che rendono questo bicchiere molto interessante. Il grado alcolico considerevole è in perfetto equilibrio con una struttura, che rileva già molta rotondità.

